



„Let´s move the culinary world“

Der Weg ist das Ziel

Bettina Linnig

So lautete das diesjährige Motto der CHEF-SACHE. Und das hat sie dann auch. Bereits zum dritten Mal lud Thomas Ruhl, Initiator der CHEF-SACHE, zu einem Erfahrungsgespräch und Gedankenaustausch unter Gleichgesinnten.

Nutzen aus dem ziehen, was gezeigt wird, Netzwerke bilden, weiterkommen, besser werden – so lautet die Botschaft der CHEF-SACHE. Um diesem selbsterschaffenen Anspruch zu genügen, musste man genau überlegen, wer als Koch auf der CHEF-SACHE-Bühne seine Küche präsentieren durfte. Da reichte es nicht, drei Sterne zu haben. Entscheidend vielmehr das momentane Wirken. Arbeitet er an neuartigen Dingen und Ideen? Was kann er an seine Kollegen weitergeben? Die CHEF-SACHE beobachtet sehr genau. So wurde Massimo Bottura** schon eingeladen, noch bevor er von der Jury der internationalen Top-Köche zu ihrer Nr. 1 gewählt wurde. Oder René Redzepi**. Er hatte die Einladung zur CHEF-SACHE, bevor er die Nr. 1 der „The World´s 50 Best Restaurants“ wurde. Ein weiterer Beweis dafür, wie sehr das Symposium am Puls der Zeit ist.

Die diesjährige CHEF-SACHE zeigte – den Gedanken des regionalen Kochens in logischer Folge fortführend – den Weg zurück zu einer gewissen Einfachheit. Das Publikum bestand überwiegend aus Küchenchefs der Top-Restaurants, Hotel-

iers, Servicepersonal, Sommeliers und Auszubildende der Gastronomiebranche. Sie alle verfolgten aufmerksam das Geschehen auf der Bühne und nahmen – so konnte man es an den Unterhaltungen merken – vieles für sich auf und mit.

Die deutsche Spitzenküche, u. a. vertreten durch Christian Bau***, Thomas Bühner***, Sven Elverfeld***, Nils Henkel***, um nur einige zu nennen, zeigten einen progressiven Stil, geprägt von deutschen Tugenden wie





So wie die Spitzenköche der Welt auch dieses Jahr wieder Einblicke in aktuelle Trends und Visionen auf der Bühne der CHEF-SACHE gewährten, so zeigten in einer anderen Halle Aussteller aus dem Premium-segment ihre Neu- und Besonderheiten. Für Unterhaltung und Information sorgte hier ganz besonders der Produktscout Ralf Bos.



Für Spannung sorgten auch Wettbewerbe wie der Nachwuchspreis für Auszubildende, der Copeneur Cru-de-Cao-Award für Pâtissiers und Konditoren sowie der



Chefs´ Irish Beef Club Award. Das die Jurys aus fachkundigen Experten bestand, muss in diesem Rahmen nicht sonderlich erwähnt werden.

Inspirierend war diese Veranstaltung mit Sicherheit für jeden Besucher. Eine Bereicherung für all die, die offen waren für einen Gedankenaustausch unter Kollegen und eine wunderbare Möglichkeit der Präsentation der modernen neuen, alten Küche. Innovativ. Kreativ. Sicherlich eine nachhaltige Erfahrung für jeden, der dort war.

www.LaViaVita.de

Gradlinigkeit, Fleiß, Perfektion und geordneter Kreativität. Eine besondere Aufmerksamkeit galt dem Baskenland. San Sebastián gilt sicherlich ohne Zweifel als kulinarischer Nabel der Welt, verzeichnet die Stadt doch die höchste Dichte an Sternerestaurants. Auf der Bühne waren sie vertreten durch Elena Arzak*** und Andoni Luis Aduriz**, zwei Legenden der baskischen Kochelite. Sie alle präsentierten ihre Besonderheiten und verrieten Herstellungsweisen und Zutaten.

Sie möchten wissen wie eine Helikopter-Landung auf einer Kuhwiese kulinarisch aussieht? Massimo Bottura** zeigte es in Form eines Gerichtes mit Kuhmilch und zerdrückten Wiesenkräutern. Massimo Bottura führt die kreative Spitze der italienischen Küche an. Seine Gerichte basieren, so avantgardistisch wie sie anmuten, auf der klassischen Kochkunst. Es ist seine Überzeugung, dass diese erst beherrscht werden muß, bevor man sich von ihr lösen kann.

Beim „Internationalen Frühschoppen“ diskutierte man kontroverse u. a. mit dem streitbaren Jean Claude Bourgueil*** ob die französische Küche noch den Stellenwert besitzt, wie die Franzosen selbst glauben.

www.chef-sache.eu

